

Il mondo in cucina



Questo interessante testo, a cura dello specialista Massimo Montanari, riunisce diversi contributi di studiosi di varie discipline che formano un quadro articolato ma coerente e illuminano molteplici aspetti delle proficue relazioni tra cibi e culture. Uno dei saggi più interessanti è dovuto alla penna dello studioso catalano Antoni Riera-Melis, docente di Storia medievale presso l'Università di Barcellona, che nel suo lavoro "Il Mediterraneo, crogiuolo di tradizioni alimentari" approfondisce il lascito islamico alla cucina catalana medievale. Detto così, potrebbe sembrare una dotta ricerca riservata ai soli specialisti ma non è questo il caso. Cosa hanno in comune lo zucchero, il riso, gli agrumi, le melanzane usati quotidianamente all'interno della nostra cucina in tante, italianissime ricette? Sono stati tutti introdotti in Europa dall'Oriente o dalla Mezzaluna fertile dalla cultura islamica che è fiorita nei Paesi arabi per poi espandersi in al-Andalus (la parte meridionale della Spagna) e in Sicilia. Nella maggior parte dei casi, non si è trattato semplicemente della moda di un cibo esotico che è entrato anche nelle abitudini alimentari dei cristiani o degli ebrei europei, ma ha rappresentato una vera e propria rivoluzione agricola. La coltivazione del riso o degli agrumi non è infatti possibile senza un adeguato sistema di irrigazione che tende a modificare in profondità il territorio e quindi tutta la cultura agricola. Prendiamo il caso del riso, originario dell'India e poi estesosi sempre più verso Occidente. Era conosciuto dal greco Dioscoride, che lo include nel suo trattato di dietetica farmaceutica anche se afferma che esso "sostiene mediocrementemente, e restringe il ventre". I botanici andalusi, che conoscevano bene il trattato sulle erbe medicinali del medico greco, tradotto in arabo a Cordova a metà del secolo X grazie al congiungersi delle conoscenze del monaco bizantino Nicola e del medico ebreo Hasdai ibn-Shaprut, avevano un concetto più favorevole delle virtù alimentari del riso e lo coltivavano intensamente in al-Andalus. Da lì, si estende alle paludi del Basso Guadalquivir, a Valencia e, lungo il corso dell'Ebro, fino all'Aragona e all'Alta Linguadoca, in Francia. I commercianti barcellonesi, valenziani e maiorchini, durante la seconda metà del XIV secolo, esportavano regolarmente riso verso Genova e le Fiandre; dal porto ligure il riso arriverà successivamente in Piemonte, in Lombardia e nelle varie regioni italiane. Dovremmo tenere questo fatto a mente la prossima volta che gusteremo un risotto alla milanese. Un altro saggio che contribuisce a sfatare molti miti è "Champagne, ovvero l'esportazione del territorio" di Jean-Pierre Devroey, docente di Storia medievale alla Libera Università di Bruxelles. Visto che lo champagne è il vino più conosciuto al mondo tutti lo hanno bevuto, almeno in qualche occasione speciale, e pensano anche di sapere tutto in proposito.



Certo, il fatto che lo champagne si costruisca attraverso l'assemblaggio di vini d'annata, di vitigni e vigneti diversi, per ottenere un vino frizzante di una qualità costante e di un gusto particolare ad ogni *maison*, è ben noto alle persone informate. Come pure il ruolo giocato, verso la fine del XVII secolo, da Dom Pierre Perignon, monaco dell'abbazia di Hautevillers, che per primo decise di assemblare pinot neri della pianura della Marna e pinot meunier creando quindi il moderno champagne. Devroey ci rivela sorprendentemente che per tutto l'Ottocento lo champagne era decisamente dolce e addirittura i vini destinati al mercato russo avevano una percentuale di zucchero che arrivava al 30%. In

pratica, lo champagne era trattato per diventare un vino dolce bevuto a fine pasto. Verso la fine del secolo, però, il tipo di champagne secco apprezzato in Inghilterra, comincia ad imporsi anche a livello internazionale. All'inizio del XX secolo, lo champagne brut, "gusto inglese", caratterizzato da un certo amaro, si impone ovunque e rimpiazza, nel gusto delle classi elevate, i vecchi "gusti nazionali". La predominanza del gusto inglese per il brut, tra la clientela maschile elegante del mondo intero, coincide con l'apogeo dell'impero britannico come potenza mondiale prima del 1914, e l'adozione da parte delle elites sociali della "British way of life".

Massimo Montanari (a cura di)

Il mondo in cucina

Storia, identità, scambi

Laterza, pag. 204, € 7,50

Galliano Maria Speri